

GLI ANNUNCI STAMPA



**IL 32%
DEGLI ITALIANI
COMPRA FORMAGGI
CHE DIVENTERANNO
SPAZZATURA.***

Nel 2014 gli italiani hanno buttato cibo per 8,1 miliardi di euro.
Bastano piccoli accorgimenti per porre fine a questo spreco.
Scopri quali su www.unannocontrolospreco.org

Una campagna promossa dal Ministero dell'Ambiente per PINPAS,
Piano Nazionale di prevenzione dello Spreco Alimentare con la supervisione scientifica di Last Minute Market.



* Dati Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici: Waste Watcher di Last Minute Market - survey partner: IRI-G



**IL 56%
DEGLI ITALIANI
COMPRA FRUTTA
CHE DIVENTERA
SPAZZATURA.***

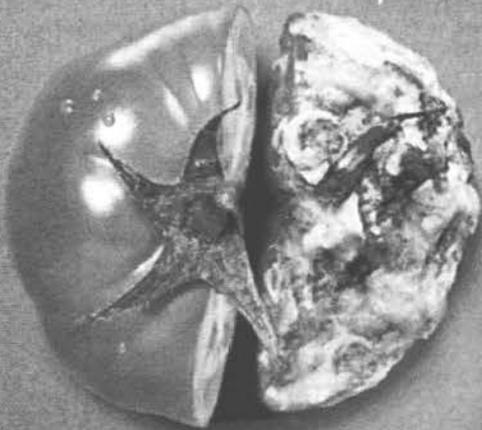
Nel 2014 gli italiani hanno buttato cibo per 8,1 miliardi di euro.
Bastano piccoli accorgimenti per porre fine a questo spreco.

Scopri quali su www.unannocontrolospreco.org

Una campagna promossa dal Ministero dell'Ambiente per FENPAS,
Piano Nazionale di prevenzione dello spreco Alimentare con la supervisione scientifica di Last Minute Market.



* Dati Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici Waste Watcher di Last Minute Market - survey gennaio 2014.



**IL 52%
DEGLI ITALIANI
COMPRA VERDURA
CHE DIVENTERÀ
SPAZZATURA.***

Nel 2014 gli italiani hanno buttato cibo per 8,1 miliardi di euro.
Bastano piccoli accorgimenti per porre fine a questo spreco.
Scopri quali su www.unannocontrolospreco.org

Una campagna promossa dal Ministero dell'Ambiente per PINPAS,
Piano Nazionale di prevenzione dello Spreco Alimentare con la supervisione scientifica di Last Minute Market.



* Dati Osservatorio sugli sprechi alimentari, Simboli, Taste Watcher & Last Minute Market - survey gennaio 2015

AMBIENT MEDIA SHOPPER

AMBIENT - SHOPPER

NEL PUNTO VENDITA DELLA GDO VERRA' FORNITA QUESTA VERSIONE SPECIALE DEL CLASSICO SACCHETTO DI PLASTICA IN AGGIUNTA AI SACCHETTI NORMALI. IN QUESTO MODO IL MESSAGGIO CONTRO LO SPRECO VERRA' VEICOLATO NEL MOMENTO ESATTO DEL PAGAMENTO DELLA MERCE RENDENDO ESPlicita LA CONNESSIONE TRA DANNO ECONOMICO E DISPENIDIO DI RISORSE.





un'iniziativa



nell'ambito della campagna



main sponsor





UN ANNO CONTRO LO SPRECO



campagna europea di sensibilizzazione

MAIN SPONSOR



INTRODUZIONE ALLA 2^a EDIZIONE DEL PREMIO

Nel 2013, nell'ambito della quarta edizione della Campagna "Un anno contro lo spreco" promossa da Last Minute Market, è stato istituito il premio "Vivere a spreco Zero" un riconoscimento alle iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo; un premio dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi, sull'uso efficiente delle risorse, sulla dissociazione dello sviluppo economico e sociale dal consumo di risorse e dal degrado ambientale.

Quest'anno, nell'ambito dell'edizione 2014 della Campagna "Un anno contro lo spreco", il Premio sarà dedicato interamente al tema della prevenzione degli sprechi alimentari con l'obiettivo di valorizzare e condividere le migliori iniziative messe in campo da soggetti pubblici e privati.

Alla luce del percorso intrapreso con il PINPAS, Il Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari, riteniamo infatti che la mappatura, la condivisione e la valorizzazione sistematica delle buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari nei diversi anelli della filiera, possa dare un contributo di primo piano alla diffusione di misure di contrasto agli sprechi alimentari sul territorio.

L'invito a dotarsi di strumenti adeguati per la condivisione e la valorizzazione delle buone pratiche di prevenzione daltronde, è già presente nella Risoluzione del parlamento europeo sullo spreco alimentare¹ e nelle "Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes"² ed è espressamente richiamato dall'art. 180 comma 1, lettera 1 quinquies del DLgs 152/06³. Va evidenziato inoltre quanto indicato al Par. 5.4 del Piano nazionale di Prevenzione dei Rifiuti, che prevede la realizzazione di un "Portale della prevenzione dei rifiuti" e di una banca dati di "buone pratiche" che, auspicchiamo, potrà arricchirsi anche delle misure relative alla prevenzione degli sprechi alimentari individuate nell'ambito del premio.

La cerimonia di premiazione, alla presenza del Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti, si svolgerà a Bologna il 24 Novembre 2014, a valle dell'incontro internazionale sul tema dello spreco alimentare "Stop Food Waste, Feed the Planet. The Bologna Charter, toward Expo 2015".

¹ Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI)) disponibile all'indirizzo:

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//IT>

² BIOIS (Bio Intelligence Service) (2011): Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes. European Commission DG ENV disponibili all'indirizzo http://ec.europa.eu/environment/waste/prevention/pdf/prevention_guidelines.pdf

³ L'art. 180 comma 1, lettera 1 quinquies del DLgs 152/06, pone in carico al Ministero dell'Ambiente (MATTM) l'onere di assicurare "la disponibilità di informazioni sulle migliori pratiche in materia di prevenzione dei rifiuti".

OBIETTIVI

Obiettivo principale del Premio è quello di promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da associazioni, enti locali e imprese, valorizzando le esperienze più rilevanti e innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replicazione sul territorio.

MODALITA' DI SELEZIONE DEI PROGETTI VINCITORI

La selezione dei progetti vincitori è stata affidata ad una giuria composta da:

- Andrea Segrè: presidente di Last Minute Market, recentemente nominato Presidente del Comitato tecnico scientifico per l'implementazione del Piano Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti;
- Marco Fratoddi, direttore della rivista *"La Nuova Ecologia"* di Legambiente e segretario generale di FIMA (*Federazione Italiana Media Ambientali*);
- Massimo Cirri, conduttore di *"Caterpillar"*, programma radiofonico di RAI-Radio2;
- Antonio Cianciullo, giornalista di *"la Repubblica."*

I progetti selezionati sono stati individuati a partire dal lavoro di screening realizzato dalla segreteria tecnico-scientifica del PINPAS⁴ sulle iniziative segnalate dai membri della Consulta (circa 250 membri appartenenti ad oltre 140 organizzazioni) durante la prima fase di consultazione avviata il 5 febbraio 2014. Le iniziative che riguardano esclusivamente la valorizzazione dei rifiuti alimentari (es. attraverso il compostaggio, la digestione anaerobica o altre forme di recupero di materia e di energia dai rifiuti) non sono state prese in considerazione in quanto non rientrano nella definizione di "prevenzione" fornita dalla normativa europea (e nazionale) in materia di rifiuti.

I principali criteri di valutazione adottati sono indicati nel seguito:

Aspetti di carattere generale

- Completezza e accuratezza della documentazione trasmessa;
- Pertinenza delle misure descritte rispetto al tema della prevenzione degli sprechi alimentari;

Aspetti specifici relativi alle misure descritte

- A. Riproducibilità/trasferibilità delle misure adottate in altri contesti;
- B. Ampiezza del campo di intervento (es. integrazione di un mix di misure di prevenzione);
- C. Misurabilità dei risultati e presenza di procedure di monitoraggio documentate;
- D. Entità della riduzione dello spreco alimentare conseguita;
- E. Ricadute ambientali e sociali complessive (positive e negative) delle misure adottate;
- F. Innovatività delle iniziative messe in atto;
- G. Diffusione (in termini geografici e/o di target raggiunto) e significatività;

⁴ Fanno parte della segreteria tecnico-scientifica del PINPAS l'ing. Paolo Azzurro e la Dr.ssa Claudia Giordano del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna

- H. Sostenibilità nel tempo dell'iniziativa e continuità (non episodicità) delle azioni intraprese;
- I. Efficienza/efficacia nell'uso di (eventuali) risorse economiche pubbliche;
- J. Modalità di comunicazione adottate;
- K. Grado di coinvolgimento degli stakeholder (dipendenti, clienti, fornitori, istituzioni, società civile etc...)

CATEGORIE DEL PREMIO

Il Premio si articola in 3 categorie in funzione della tipologia di soggetto promotore/attuatore (imprese, enti locali, terzo settore) e una categoria "speciale" ("Green & Young") in relazione alla tipologia di iniziativa realizzata. La categoria "Green & Young" riprende lo "slogan" scelto per la versione 2014 della campagna "Un anno contro lo spreco" promossa da Last Minute Market. Concorrono in questa categoria i progetti e le iniziative che si rivolgono ai bambini e ai ragazzi in età scolare (fino ai 18 anni di età) volti a favorire una maggiore consapevolezza degli impatti sociali e ambientali degli sprechi di cibo.

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO II^a EDIZIONE

Promosso da: Last Minute Market Srl, spin-off accademico dell'Università di Bologna

All'interno di: Campagna "Un Anno Contro lo Spreco 2014"

Con il Patrocinio di: Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Allegato 8**THE BOLOGNA CHARTER
AGAINST FOOD WASTE****Having regard to**

- The 2012 Rio+20 Declaration on “The future we want”;
- COM(2011) 021 - Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions “*A resource-efficient Europe-Flagship initiative under the Europe 2020 Strategy*”;
- COM(2011) 571 - Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions “*Roadmap to a Resource Efficient Europe*”;
- European Parliament resolution of 19 January 2012 on *how to avoid food wastage: strategies for a more efficient food chain in the EU* (2011/2175(INI));
- Decision N° 1386/2013/EU of the European Parliament and of the Council of 20 November 2013 on a General Union Environment Action Programme to 2020 ‘*Living well, within the limits of our planet*’
- COM(2014) 397 - “*Proposal for a Directive of the European Parliament and of the Council amending Directives 2008/98/EC on waste, 94/62/EC on packaging and packaging waste, 1999/31/EC on the landfill of waste, 2000/53/EC on end-of-life vehicles, 2006/66/EC on batteries and accumulators and waste batteries and accumulators, and 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment*”
- COM(2014) 398 - Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions “*Towards a circular economy: A zero waste programme for Europe*”
- Report presented by the High Level Panel of Experts (HLPE) on Food Losses and Waste in the context of Sustainability Food System and adopted by the 41th Committee on World Food Security (CFS);

Whereas

- Approximately one-third of all food produced for human consumption is lost or wasted at global level which amounts to about 1.3 billion tons per year;
- At the same time more than 800 millions of people around the world are still chronically undernourished and roughly 1 billion people do not have adequate access to drinking water;
- Food that is produced, but never consumed, still causes environmental impacts to the atmosphere, water, land and biodiversity. These environmental costs must be paid by society and future generations. Furthermore, by contributing to environmental degradation and increasing the scarcity of natural resources, food wastage is associated with wider social costs that affect people’s well-being and livelihoods;
- According to FAO the food we waste every year on a global scale requires roughly 250.000 billion liters of water, 1.4 billion hectares of land and is responsible for 3.3 billion tones of carbon dioxide emitted in vain into the atmosphere;
- The economic costs of this food wastage are substantial and amount to about USD 1 trillion each year. However, the hidden costs of food wastage extend much further;
- The demand for food is expected to increase by over 60 percent over the next 40 years, as the global population reaches over 9 billion and as increased income drives dietary pattern changes towards more livestock products. The agriculture sectors (including forestry and fisheries) are also required to produce more non-food products, especially for energy (liquid biofuels, wood) and feed.
- At the same time, the resource base of the agriculture sector is threatened by environment degradation, climate change, loss of biodiversity and ecosystem services and, particularly in certain areas, urbanization and industrial use.

Acknowledged that

- International competition for access to water, energy, land and food will lead more and more to intergeneration tensions and/or conflicts.

- For future population scenarios, food wastage mitigation could play a crucial role both in reducing agriculture's environmental footprint and assuring food availability while respecting critical planetary boundaries.
- Reducing food losses and waste is a global challenge; a global coordination is needed to join efforts and actively tackle the problem at international level with appropriate measures;

We, the governments, pledge ourselves to

1. Include the problem of food losses and waste (FLW) within the international environmental agenda;
2. Adopt a common, legal and clear definition of FLW and a common metrics to quantify it, according to the outcomes of the main international projects on the issue;
3. Convene an inclusive process to identify hotspots, causes of losses and waste at different levels, potential solutions and levels of intervention. This requires identifying the actors who will directly implement solutions, individually or collectively, identify the costs they will bear, as well as potential benefits and beneficiaries. It also requires identifying constraints (including systemic constraints) and how they would be addressed (infrastructure, technologies, changes of organization in the food chain/system, capacity building, policies and institutions);
4. Implement an adequate framework including regulation, incentives and facilitation so that the private sector (e.g. wholesaler, retailer, catering and other food services) and consumers take robust measures to tackle unsustainable consumption patterns;
5. Set up, adopt and deliver National Programmes especially devoted to tackle the problem of FLW along the supply chain **while ensuring food safety and quality** in each Country, backed with appropriate resources. The National Programmes should be delivered in combination with communication campaigns aimed at raising citizens' awareness on the negative consequences of FLW;
6. Set measurable National FLW reduction targets along the food supply chain;
7. Promote the engagement of all stakeholders along the supply chain toward the achievement of the FLW reduction targets, while ensuring food safety and quality ;
8. Introduce or strengthen food & nutrition education programs in schools;
9. Foster social innovation initiatives in the field of food waste prevention, by removing barriers that might hinder their development.
10. Encourage the donation of discarded but still edible food to charities and people in need, through the simplification and the standardization of the regulatory framework (procedural, fiscal, sanitary), while ensuring food safety and quality .
11. Monitor and report the effectiveness of the undertaken actions on a regular basis.

La Carta di Bologna contro gli sprechi alimentari*

The Bologna Charter Against Food Waste

Stop Food Waste, Feed the Planet

Bologna, 24 Novembre 2014

Visto:

- La dichiarazione Rio+20 del 2012 dal titolo “*The future we want*”
- COM(2011) 021 - La Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio al Comitato Economico e sociale e al comitato delle regioni “*Un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse – Iniziativa faro nell'ambito della strategia Europa 2020*”;
- COM(2011) 571 - La Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale e al Comitato delle Regioni “*Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse*”;
- La risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 intitolata “*come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE*” (2011/2175(INI));
- La decisione N° 1386/2013/EU del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 novembre 2013 sul Programma Generale d'Azione per l'Ambiente dell'Unione fino al 2020 “*Vivere bene entro i limiti del nostro pianeta*”
- COM (2014) 397 - “*Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica le dir. 2008/98/CE sui rifiuti, 94/62/CE sugli imballaggi e rifiuti di imballaggio, 1999/31/CE relativa alle discariche di rifiuti, 2000/53/CE relativa ai veicoli fuori uso, 2006/66/CE relativa a pile e accumulatori e ai rifiuti di pile e accumulatori, e 2012/19/UE in materia di apparecchiature elettriche ed elettroniche*”
- COM (2014) 398 - Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni “*Verso un'economia circolare: programma per un'Europa a zero rifiuti*”
- Il Rapporto presentato dal High Level Panel of Experts (HLPE) dal titolo “*Food losses and waste in the context of sustainable food systems*”, adottato dal 41° Comitato sulla sicurezza alimentare mondiale (CFS)

Considerato che:

- approssimativamente un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano a livello globale, pari a circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, viene perso o sprecato lungo la filiera;
- al contempo, più di 800 milioni di persone nel mondo sono ancora cronicamente denutriti e circa un miliardo di persone non ha adeguato accesso all'acqua potabile;
- il cibo che viene prodotto ma non consumato genera impatti ambientali negativi sull'ambiente (atmosfera, acqua, suolo) e sulla biodiversità. Tali costi ambientali sono a carico della collettività e della generazioni future. Inoltre, contribuendo al degrado ambientale e aumentando la scarsità di risorse naturali, lo spreco alimentare è responsabile di ricadute sociali significative che impattano negativamente sulla qualità della vita delle popolazioni;
- secondo le stime della FAO, i costi ambientali associati alle perdite e agli sprechi alimentari su scala globale corrispondono, ogni anno, a circa 250.000 miliardi di litri d'acqua, 1,4 miliardi di ettari di terra e sono responsabili per l'emissione in atmosfera di circa 3,3 miliardi di tonnellate di Co₂eq;
- il costo economico dello spreco alimentare è imponente ed equivale a circa 1.000 miliardi di dollari/anno. Se si considerano i costi “nascosti”, tuttavia, il valore stimato è di gran lunga superiore;
- si prevede che la domanda di prodotti alimentari aumenterà del 60% nei prossimi 40 anni, trainata dall'aumento della popolazione mondiale, che si stima raggiungerà i 9 miliardi di persone nel 2050, e dalla progressiva modifica delle abitudini alimentari verso diete a maggior consumo di carne e prodotti di derivazione animale. Si prevede, inoltre, un'ulteriore pressione sui sistemi agricoli (incluse

silvicoltura e pesca) dovuto al progressivo incremento della domanda globale di legname, bio-carburanti, biocombustibili e di prodotti per l'alimentazione animale;

- al contempo, le risorse essenziali per la produzione agricola sono minacciate dal progressivo peggioramento della qualità dell'ambiente, dai cambiamenti climatici, dalla perdita di biodiversità e dei relativi servizi ecosistemici e, in certe aree, dall'urbanizzazione e dall'industrializzazione.

Preso atto che:

- sprechi e perdite alimentari sono responsabili, se pur indirettamente, dell'aumento della competizione internazionale per l'accesso ad acqua, energia, suolo agricolo e cibo, portando di conseguenza ad un aumento delle tensioni e dei conflitti per l'accesso alle risorse naturali;
- alla luce delle previsioni di crescita della popolazione mondiale, il contrasto agli sprechi alimentari ha un ruolo cruciale sia per la riduzione dell'impronta ambientale della produzione agricola, sia nell'assicurare un'adeguata disponibilità di cibo per tutti garantendo, al contempo, il rispetto dei limiti ecosistemici;
- la riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari è una sfida globale. E' necessario un coordinamento internazionale al fine di unire gli sforzi e affrontare il problema attraverso l'adozione di adeguate misure.

Noi, i Governi, ci impegniamo a:

- 1) includere il problema degli sprechi e delle perdite alimentari all'interno dell'agenda internazionale in materia di protezione dell'ambiente e sostenibilità;
- 2) adottare una definizione chiara, comune e ufficiale di "sprechi e perdite alimentari" e una metrica comune per la loro qualificazione e quantificazione, con riferimento ai risultati prodotti dai principali progetti europei e internazionali condotti sul tema;
- 3) avviare un processo partecipato allo scopo di identificare le principali cause degli sprechi e delle perdite alimentari lungo la filiera, le possibili soluzioni e i possibili ambiti di intervento. Tale processo richiede l'identificazione degli attori direttamente coinvolti nell'attuazione delle misure (sia a livello individuale che collettivo) e la valutazione dei costi e dei potenziali benefici ad esse associati. Tale processo richiede inoltre l'identificazione delle principali problematiche, inclusi i vincoli sistemici, e delle modalità/strumenti per la loro risoluzione (infrastrutture, tecnologie, cambiamenti organizzativi nelle filiere/sistemi alimentari, capacity building, politiche e cambiamenti istituzionali);
- 4) definire e adottare un quadro di riferimento adeguato che includa gli aspetti di natura regolamentare, incentivi e facilitazioni affinché il settore privato (es. distribuzione e commercio, ristorazione, catering) e i consumatori siano in grado di intraprendere misure decise per contrastare modelli di consumo non sostenibili;
- 5) definire, adottare e dare concreta attuazione a Programmi Nazionali, sostenuti da risorse adeguate, espressamente rivolti al tema degli sprechi e delle perdite alimentari lungo la filiera, garantendo al contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti. Tali Programmi dovrebbero essere affiancati da campagne di sensibilizzazione rivolte ai cittadini, allo scopo di aumentare il grado di consapevolezza sulle conseguenze negative degli sprechi e delle perdite alimentari;
- 6) introdurre target misurabili di riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari lungo i diversi anelli della filiera;
- 7) promuovere il coinvolgimento e la partecipazione di tutti gli attori della filiera verso il raggiungimento dei target di riduzione, garantendo al contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti,
- 8) introdurre o rafforzare programmi di educazione alimentare nelle scuole;
- 9) promuovere iniziative di innovazione sociale nel campo della prevenzione degli sprechi alimentari, a partire dall'individuazione e rimozione degli elementi che potrebbero ostacolare il loro sviluppo;
- 10) incoraggiare la donazione degli alimenti invenduti ma ancora commestibili a enti di beneficenza e persone in difficoltà, attraverso la semplificazione e l'armonizzazione del quadro di riferimento normativo (procedurale, fiscale, sanitario), garantendo nel contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti;
- 11) assicurare il monitoraggio e la rendicontazione nel tempo dell'efficacia delle azioni intraprese.